

EFTERSOM VI ÄLSKAR DJUR LIKA MYCKET SOM DU...

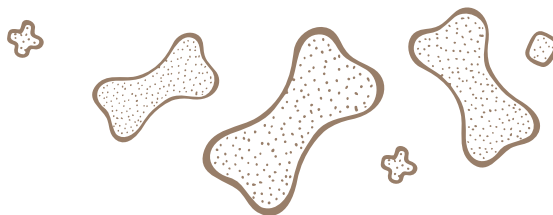


DJURISKT GODA BAKRECEPT UR ZOOPLUS HUNDBAGERI

OSTKEX

Ingredienser:

100 g riven ost
100 g keso
1 ägg
50 g knäckebrödsulor
200 g mjöl
ev. lite vatten om degen är för fast

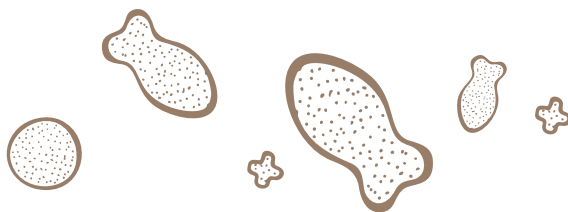


Gör så här: Blanda alla ingredienser väl, forma små kulor och grädda i cirka 20 minuter i 180 grader. Vill du ha kexen ännu krispigare kan du sedan låta dem torka i ugnen i låg värme (50 grader).

TONFISKGODBITAR

Ingredienser:

1 burk tonfisk i den egna vätskan
1 ägg
lite hackad persilja
(potatis-)mjöl, vid behov polenta eller havregryn för att göra degen tjockare

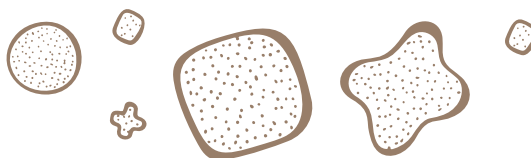


Gör så här: Blanda alla ingredienser och forma kulor. Om du tillsätter polenta behöver du mer vätska i degen. Du kan variera storleken på godbitarna individuellt och passande till hundens storlek. Grädda sedan i 150 grader i cirka 30 minuter. Gräddningstiden kan vara kortare eller längre beroende på storleken på kulorna. Stäng av ugnen och låt kulorna torka i eftervärmen.

KVARGPRALINER

Ingredienser:

200 g fina havregryn
100 g dinkelmjöl
ca 6 msk kärmjöl (tills du får en bra konsistens på degen)
5 msk olja (t.ex. tistelolja eller olivolja)
1 ägg
1 msk lönnsirap
150 g lättkvarg

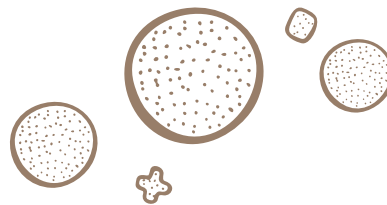


Gör så här: Blanda allt väl och rulla antingen små kulor eller skapa andra former. Baka sedan i 180 grader i cirka 25 minuter och gourmetpralinerna är färdiga!

LEVERPASTEJBEN

Ingredienser för ca 350 ben:

1 ägg
250 g leverpastej
500 g fina havregryn (för katter: använd potatismjöl eller potatisflingor i stället
300 g keso
100 ml solrosolja
lite (potatis-) mjöl till bakbordet

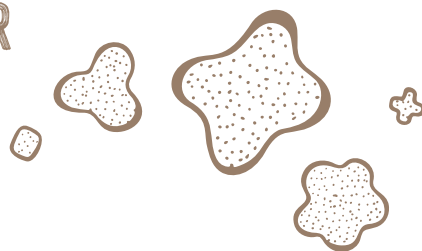


Gör så här: Blanda alla ingredienser i en skål och låt den stå i kylan i cirka 1 timme. Om degen fortfarande är för våt eller lös att rulla ut kan du tillsätta mer havregryn eller (potatis-) mjöl. Rulla ut degen till en cirka 1 cm tjock rulle på en mjölad arbetsyta. Baka i 150 grader i cirka 30 minuter. Stäng av ugnen och låt torka i eftervärmen.

ZOOPLUS KEXKULOR

Ingredienser för ca 170 st:

2 hyvlade morötter
2 mosade bananer
400 g (potatis-) mjöl
200 g havregryn eller polenta
100 ml olja
vatten vid behov



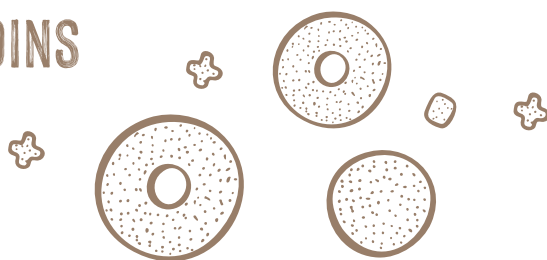
Gör så här: Blanda alla ingredienser i en bunke. Om du använder polenta istället för havregryn behöver du mer vätska. Om degen är för torr, tillsätt lite vatten. Forma sedan ca 1-2 cm kulor med händerna och baka i 25 minuter i ca 150 grader varmluftsugn. Låt torka över natt i öppen ugn.

Tips: om du vill kan du dekorera kexen med andra små, köpta hundgodbitar. Fixera dem enkelt på de bakade och avsvalnade kexen med hårt vispad äggvita och grädda i ugnen igen i cirka 10 minuter i 150 grader.

ÄPPELYOGHURT-COINS

Ingredienser:

100 g dinkelmjöl
100 g havregryn
50 g ris mjöl
1 msk honung
1 rivet äpple
150 g (en liten bägare) naturyoghurt
, lite kanel



Gör så här: Blanda allt väl, kavla ut till en knappt 1 cm tjock deg och skär antingen ut godbitarna eller använd former. Grädda i 150 grader i cirka 45 minuter. Om du vill ha krispigare eller torrare kex kan du torka dem i låg värme (placera eventuellt en sked i ugnsluckan) eller stäng av ugnen och torka i eftervärmen i stängd ugn tills den är helt kall.

TAGGA GÄRNA ZOOPLUS OM DU VISAR UPP DINA SKAPELSER PÅ FACEBOOK, INSTAGRAM, TWITTER OCH CO.